

パン屋さんが選んだ、本当においしいパンはどれだ？

## パン屋大賞発表！！

発表：2016年7月20日（水）→8月16日（火）  
大丸東京店 地階 ほっぺタウン ポール・ボキューズ前

5月11日（水）・12日（木）に大丸東京店にあるベーカリーショップ 5 店舗の総勢40名のベーカリースタッフが他社のパンを試食して点数をつける試食会を開催しました。今回試食会に参加したパンは〈ポール・ボキューズ〉〈銀座木村家〉〈メゾンカイザー〉〈カーラ・アウレリア〉〈PAUL〉、各ショップ 10 種類 全 50 種類のパンから「パン屋大賞」を競いました！獲得点数の高かった「パン屋大賞」受賞パンを5位までを展示・発表します。

### 第1位



生地にも皮にもクリームにもメロンピューレを入れた果実感と、皮のサクサク感がポイント。  
〈銀座 木村屋〉  
銀座クリームメロン216円/地階

見た目も華やかでクリームが美味。この値段でこの味はうれしい～！（メゾンカイザー女性販売員）

メロンの香りが楽しい！誰からも人気を集めそうなパンという感じだね！（PAUL男性販売員）



選考会の様子

### 第2位



ローストマカダミアナッツをフランスパン生地で包みました。焼く前にぬる、塩×オリーブオイルもポイント。  
〈ポール・ボキューズ〉  
塩マカダミアン194円/地階

### 第3位



きび黒蜜と五穀入りのフランスパン生地、朱鞠小豆や素焚糖を使った特製餡を包みました。  
〈カーラ・アウレリア〉  
五穀あんぱん216円/地階

### 第4位



サクサクのパン粉が付いたソフトフランス生地の中にとろけるカレーフィリングを入れて白焼きに仕上げました。  
〈銀座木村屋〉  
とろけるカレーナン270円/地階

### 第5位



アーモンドクリームとオリジナル発酵バター風味が広がる、一番人気のクロワッサンです。  
〈メゾンカイザー〉  
クロワッサンオザマンド356円/地階

取材に関するお問い合わせ先

大丸東京店PR広報 TEL 03-3212-8011(大代表)

佐藤・宮川・榎本